KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK I 1930 r. ZESZYT 13.



Ostatni zeszyt

ŻYCIA PRAKTYCZNEGO

p. t.

CO, JAK i KIEDY PODAWAĆ?

przynosi szereg wypróbowanych rad, niezbędnych dla pań gospodyń. Jest jednocześnie encyklopedją umiejętnego i wytwintnego podawania.

Cena 1 zł. 50 gr., z przes. poczt. 1 zł. 80 gr.

Do nabycia w Tow. Wyd. „BLUSZCZ"—Warszawa, Pl. Zamkowy 9. Konto P.K.O. 13.555.

Doboru potraw
Dobrych wskazówek
Dokładnych przepisów
Dostarczy każdej pani

DOSKONAŁA KUCHNIA

najnowsza książka kucharska

(szóste przerobione i uzupełnione wydanie „Kucharki szlacheckiej")

M. MARCISZEWSKIEJ

Zawiera 3000 przepisów, od skromnych do najwykwintniejszych, może więc zadowolnić każdego.

Wytworne wydanie! **Dobór ilustracyj!**

1000 stron druku!

Cena z przesyłką 14 zł.

Wysyła Towarzystwo Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9, po otrzymaniu należności, Konto P. K. O. 13.555

W OKRESIE OWOCÓW

DOSKONAŁYCH I TANICH, KTÓRE ZAPEŁNIAJĄ SADY I RYNKI NALEŻY W CELU RACJONALNEGO ICH ZUŻYTKOWANIA ZAOPATRZYĆ SIĘ W KSIĄŻKĘ P. T.

CO MOŻNA ZROBIĆ Z OWOCÓW

WYD. „ZYCIE PRAKTYCZNE"

Cena 1 zł. 50 gr.
Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.

Wysyła Tow. Wyd. „BLUSZCZ"—Warszawa, Plac Zamkowy 9. Konto P.K.O. Nr. 13.555.

MATKI I DZIECI

Z JEDNAKOWĄ RADOŚCIĄ POWITAJĄ UKAZANIE SIĘ KSIĄŻKI

p. t.

ZABAWKI Z PUDEŁEK

gdyż znajdą w niej dużo ładnych i praktycznych wzorów ze sposobami własnoręcznego wykonania tanich zabawek.

Cena 1 zł. 50 gr.
Z przesyłką pocztową 1 zł. 80 gr.

Wysyła Tow. Wyd. „BLUSZCZ" — Warszawa, Plac Zamkowy 9. Konto P.K.O. Nr. 13.555.

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.



KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK I ZESZYT 13 1930 r.



REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA I. WYKŁAD 5.

JAK POGODZIĆ PRACĘ ZAWODOWĄ Z OBOWIĄZKAMI DOMOWEMI

NATALJA JASTRZĘBSKA

Po scharakteryzowaniu w poprzednim wykładzie, różnych zawodów, wymagających ukończenia wyższych uczelni, przechodzę obecnie do innych, do których przygotowanie stanowi szkoła średnia, lub nawet tylko kilka klas tejże, lub też szkoła zawodowa.

Fachów tych i zajęć jest bardzo wiele i dlatego tu może jeszcze wybór wymaga więcej zastanowienia, dokładnego poznania warunków pracy i warunków osobnika, który tę pracę podjąć zamierza. Decydując się na ukończenie wyższej uczelni, musimy głównie mieć na względzie zdolności umysłowe i pewne warunki indywidualne. Te jednak są zwykle bardzo popularne i znane. Wiadomo ogólnie, że adwokat musi mieć dobrą wymowę, inżynier zdolności matematyczne, architekt zaś rysunkowe i konstrukcyjne, ale bardzo mało wiemy, jakie indywidualne dane potrzebne są masażystce, a jakie pracownicy księgarskiej, lub fotografistce.

Przytem, o ile dojście do zawodu, wymagającego uniwersyteckiego wykształcenia, jest dłuższe i trudniejsze, o tyle sama praca jest, może nie łatwiejsza, ale w każdym razie lżejsza, normy zarobków jednak naogół o wiele wyższe, wiele różnych, z wyższem stanowiskiem społecznem związanych, życiowych ułatwień, więcej wolnego czasu — i zupełnie inny rodzaj wymagań w pracy. Porównajmy np. pracę profesora uniwersytetu i nauczycielki szkoły powszechnej w czasie godziny wykładu i lekcji, pracę lekarki podczas konsultacji i pielęgniarki, wykonującej jej rozporządzenia, pierwsi muszą mieć więcej wiedzy, drudzy więcej specjalnych danych i na te trzeba zwrócić baczną uwagę.

Przytem wiele zajęć, nie wymagających wyższego, naukowego przygotowania, wymaga zato nieraz dość ciężkiej pracy fizycznej, i pewnych fizycznych właściwości, np. dobry wzrok, zręczność palców i nie pocenie się rąk do szycia lub haftu, doskonały słuch dla telefonistek i t. p., niektóre zajęcia pociągają za sobą ciągłe prawie stanie lub chodzenie, inne znów przeciwnie powodują zupełny brak ruchu, czego nigdy niema w tym stopniu przy zawodach intelektualnych. Trzeba więc zbadać starannie, z jednej strony wszystkie te wymagania i warunki pracy danego zawodu, z drugiej warunki fizyczne i psychiczne kandydatki do niego, przyczem nie zawsze zamiłowanie, nawet wybitnie zaznaczone, idzie z niemi w parze. Dziś istnieją już poradnie eugeniczne i psychotechniczne, które dają rodzicom i młodzieży odpowiednie wskazówki. Trzeba więc zwracać się do tych instytucyj, starać się o ich podtrzymanie i rozszerzenie o nich wiadomości, gdyż oddają one przy wyborze zawodu wielkie usługi.

Z wyjątkiem niektórych karjer zupełnie odrębnych, jak np. adwokatura, wiele zawodów, za

wyjątkiem oczywiście rzemiosł, zawiera różne stopnie, jedne wymagające wyższego wykształcenia, inne nie. Tak, że jeśli ktoś np. ma zamiłowanie do lecznictwa, a nie ma wybitnych zdolności naukowych, może pójść w kierunku swych upodobań, wybierając akuszerję, lub pielęgniarstwo, tak samo w rolnictwie, handlu, biurowości, nauczycielstwie, można wybierać stopnie wyższe, lub średnie. Do tych ostatnich potrzebne jest zwykle wykształcenie w zakresie 6 klas gimnazjum i paroletniej szkoły lub kursu zawodowego, np. 6 klas i trzyletnie seminarjum nauczycielskie gospodarcze, dla instruktorek i nauczycielek w szkołach gospodarczych, cztery klasy i pięcioletnie seminarjum nauczycielskie dla nauczycielek szkół powszechnych, 6 klas i roczne lub dwuletnie kursy buchalterji, korespondencji dla pracownic biurowych, 6 klas i 2 i pół letnie kursy dla pielęgniarek.

Wykształcenie to otwiera dostęp do stanowisk w szkołach, szpitalach, do posad państwowych i samorządowych średnich stopni. Do zajęć prywatnych wystarcza nieraz krótsze przygotowanie, np. dwuletnie kursy dla pracowników księgarskich, jednoroczne niższe ogrodnicze lub rolnicze i t. p. i t. p.

Szkoły zawodowe rzemiosł, jak hafciarstwo, tkactwo, krawiecczyzna, trykotarstwo, introligatorstwo, mają na ogół kurs trzyletni, przyczem na stopień niższy, uprawniający tylko do wykonywania zawodu, kandydatki muszą mieć 5 klas szkoły powszechnej, na wyższy, pozwalający nauczać danego rzemiosła, muszą skończyć 6 klas gimnazjum, lub średni kurs szkoły zawodowej.

Do każdego z tych zawodów kierować nas, jak to już wyżej zaznaczono, winno upodobanie i dokładne zdanie sobie sprawy z jego warunków i właściwości. Jakie zawody, wymagające średniego wykształcenia, najlepsze są dla kobiet? Ogólnie biorąc, powiedzieć można, że te, które dają najwięcej możności pracy samodzielnej w domu, założenia, choćby po pewnym czasie, własnego warsztatu pracy.

Jedno jeszcze, ogólne wskazanie trzeba wziąć pod uwagę przy wyborze zawodu, bez względu na jego stopień umysłowy. Przywykliśmy oddawna klasyfikować kobiety podług pewnych, specjalnych u różnych osobników właściwości psychicznych.

Właściwości te istnieją naturalnie, u mężczyzn i wpośród nich tak samo są typy materjalistów i idealistów, uczonych i zdobywców i wiele innych. U kobiet jednak, może wskutek ich większej wrażliwości psychicznej, różnice te zaznaczają się dobitniej i powinny być więcej, w chwili obierania kierunku życiowego, decydujące.

W dawniejszej literaturze dzielono typy kobiece dosyć prostolinijnie, na dwie zasadnicze grupy: matek i grandes amoureuses, tych, dla których jedynem w życiu zainteresowaniem jest dziecko i drugich, które wszystko poświęcą dla miłości.

W obecnych warunkach klasyfikacja ta już chyba nie wystarcza. Wielki i szybki rozwój wykształcenia kobiet, tempo życia współczesnego inne, potencjalne wartości psychiki kobiecej, wytwarzając różnorodne zainteresowania, tak, że na tle tamtych dwóch pierwotnych, zasadniczych typów rozwinęło się wiele innych. Kobieta, najbardziej nawet „macierzyńska" stawia sobie często, oprócz wychowania dzieci, inne cele w życiu, tak samo i grande amoureuse. Jednakże, podług tych cech psychicznych, jak i innych, wytworzonych obecnie, zastosować trzeba wybór zawodu. Dla kobiet o typie macierzyńskim będzie zawsze najodpowiedniejsze nauczycielstwo, praca w różnych działach opieki społecznej, medycyna i pielęgniarstwo, jako sama kategorja zawodu. Najbardziej jednak pożądane, byłoby dla nich zajęcie, pozwalające stale pracować w domu, a więc dla nie pragnących kończyć wyższych studjów, krawiecczyzna, haft, tkactwo, jedwabnictwo, sztuka stosowana, byle nie praca biurowa.

Kobiety o typie wybitnie intelektualnym, zamiłowane w studjach, powinny wybierać karjerę naukową, literacką, dziennikarstwo, wreszcie wyższe stopnie pedagogiki, lub wykładowe nauczanie dorosłych.

Obdarzone zmysłem praktycznym, zamiłowaniami materjalnemi, przedsiębiorczością i energją, typy „trzeźwe" mają szanse zdobycia powodzenia we wszystkich zajęciach, związanych z konstrukcją, handlem, przemysłem, w adwokaturze i biurowości.

Z temi, które określano jako grandes amoureuses, największy jest kłopot, typowi temu właściwie najlepiej odpowiadałby wyłącznie „zawód" małżeński, a także życie towarzyskie na szeroką skalę, zabawy, podróże i przyjęcia. Niestety, to ostatnie nie zawsze jest możliwe, a raczej bardzo rzadko. Usposobienie takie płata niekiedy przykre figle życiowe, zwłaszcza, gdy łączy się z wybitnemi zdolnościami i zamiłowaniami w innym zupełnie kierunku. Taki charakter miała sławna matematyczka rosyjska, Zofja Kowalewska, której studja i karjera naukowa ciągle stawała w sprzeczności z jej romantycznem usposobieniem. Kobiety tego typu, o ile mają odpowiednie zdolności, powinny poświęcić się sztuce, literaturze, wszelkim zawodom, wymagającym pewnej fantazji i życiowego rozmachu, broń Boże nie spokojnej, żmudnej pracy.

Z punktu widzenia interesu społecznego, kobiety powinny dążyć do tego, aby praca ich, obok korzyści osobistych, szła jaknajwięcej w kierunku podniesienia kultury, samodzielności gospodarczej, rozwinięcia wegetujących, a tak wspaniałe dających widoki gałęzi pracy, jak np. przemysł arty-

styczny, jedwabnictwo, tworzenia nowych dróg dla siebie i kierowania na nie innych.

Z punktu widzenia interesu osobistego; trzeba zerwać z rutyną, przesądami, z tem, że np. panience z inteligencji nie wypada zajmować się rzemiosłem lub kucharstwem, a przedewszystkiem z tymczasowem wybieraniem posady do chwili zamążpójścia.

To ostatnie jest właśnie bardzo często atrybutem kobiecej pracy biurowej i dlatego tak wiele mamy w niej osób nieodpowiednich, pracujących bez zamiłowania, rozgoryczonych i niezadowolonych. Praca biurowa jest mało twórcza, dla kobiet mających dom i dzieci dosyć uciążliwa, nie przynosząca zbyt wielkich dochodów, dlatego tak często młoda panienka biorąc biurową „posadę“, nie traktuje jej jednak poważnie i rzuca, z chwilą wyjścia zamąż. A tymczasem zajęcie to, aczkolwiek mało nęcące, jest z jednej strony, zwłaszcza na urzędach państwowych i samorządowych, stałe i pewne, z drugiej w wielu wypadkach bardzo odpowiedzialne, od sumiennego wykonywania go zależy przecież nasza sprawność administracyjna i dziesiątki najpoważniejszych poczynań ogólnych.

To też lepiej, aby kobiety mniej licznie niż dotychczas garnęły się do posad biurowych, lecz, wybrawszy już ten zawód, nie traktowały go tymczasowo i byle jak, cierpi bowiem na tem zarówno ich stanowisko, jak i sprawa ogółu.

ZADANIE Nr 7.

Córka moja pragnie zostać inżynierem. Po głębokim namyśle, odradzam jej ten zawód, chciałabym, aby wybrała adwokaturę. Umotywować dlaczego: wymienić kwalifikacje osobiste, fizyczne i psychiczne, warunki studjów i przyszłej pracy, oraz z jakich względów uważam, zawód adwokatki za odpowiedni, a) dla kobiet wogóle, b) dla córki mojej w szczególności.

GRUPA II. WYKŁAD 3.

HIGJENA ŻYCIA CODZIENNEGO

Mag. Dietetyki MARJA MORZKOWSKA.

Wentylacja; ogrzewanie; światło.

Wentylacja, ogrzewanie, światło w pomieszczeniu gdzie człowiek pracuje lub spędza większość czasu bezpośrednio wpływa na jego zdrowie.

Naogół niewielu jest ludzi zastanawiających się nad tem, jak dalece złe przewietrzenie biura lub pokoju pracy i niewłaściwe oświetlenie wpływa na usposobienie jego i współpracowników, niejednokrotnie stanowiąc główną przyczynę zmęczenia, bólu głowy i zdenerwowania. Każdy jednak zdaje sobie sprawę z różnicy, jaka istnieje między powietrzem dobrem i złem, jakkolwiek niewielu zastanawia się nad tem na czem ta różnica polega, a jeszcze mniej ludzi ma dość odwagi i energji *wymagać dobrego przewietrzania* biur, mieszkań i pomieszczeń publicznych.

Co to jest dobre powietrze?

Stary pogląd określał świeżość powietrza przez jego chemiczne własności, a więc jeszcze wielu z nas uczono, że złe powietrze jest ubogie w tlen a obfitujące w dwutlenek węgla pospolicie zwanego kwasem węglowym.

Mylnie twierdzono, że „duszne“, nieświeże powietrze zawiera za mało tlenu w stosunku do naszych potrzeb, a że dwutlenek węgla stanowi truciznę dla organizmu.

Ostatnie badania fizjologów i różne eksperymenty wykazały, że w przeciwieństwie do dawnych zapatrywań, jakość powietrza określić należy nie przez chemiczne, a przez fizyczne jego własności.

Zobrazować możemy to sobie za pośrednictwem poniżej załączonej tabliczki, wykazującej porównanie zawartości tlenu i dwutlenku węgla w powietrzu świeżem na wsi, powietrzu w płucach naszych, powietrzu w bardzo źle przewietrzanych mieszkaniach:

Czyste, świeże powietrze na wsi, w górach	21%	0,04%
powietrze w płucach	16%	5,00%
powietrze w najgorzej przewietrzanych mieszkaniach	19%	0,40%
powietrze, które chemicznie wywołuje zmiany szkodliwe w fizjologji organizmu	14%	3,00%

Ciekawem jest zauważyć jak ogromna zachodzi różnica między powietrzem sprowadzającem szkodę organizmowi wskutek składu chemicznego, a powietrzem w najgorzej przewietrzanych mieszkaniach. Nawet w dusznych, pozbawionych świeżego powietrza izbach skład chemiczny powietrza jest lepszy niż w płucach.

Sprawą ważniejszą niż skład chemiczny powietrza *jest wpływ specyficzny powietrza na skórę.*

Trudno zrozumieć jak wolne, nieuchwytne powietrze może mieć wpływ na powierzchnię skóry o strukturze twardej, stawiającej duży opór wszelkim czynnikom zewnętrznym. Skóra jednak nietylko odbiera zewnętrzne podniety atmosferyczne, ale również pomaga w regulowaniu temperatury ciała.

Ruch powietrza naokoło ciała wywołuje definitywne dające się wyczuć wrażenia. Wpływ powietrza odbija się przedewszystkiem na skórze, a nie na płucach.

Najważniejszą sprawą przewietrzania jest: 1) odpowiednia zmiana w warstwie powietrza bezpośrednio otaczającej ciało i utrzymanie jej w racjonalnej temperaturze i wilgotności; 2) wybór odzieży pozwalającej na przewietrzanie skóry, 3) używanie wodnych i powietrznych kąpieli dla utrzymania czystości i otwartych porów skóry.

Niezmiernie doniosłą sprawą przy dostarczeniu powietrza jest utrzymanie odpowiedniej temperatury i wilgotności.

Pożałowania godni są ci, którzy radzą ludziom raczej cierpieć *zimno*, a spać przy otwartych oknach w celu „utrzymania racjonalnej wentylacji“!

Temperatura otaczającego powietrza.

Żyjący organizm ludzki w stanie spoczynku wytwarza przeciętnie około 2500 kaloryj (kalorja jest to ilość ciepła, potrzebna do ogrzania 1 kg. wody o 1° C.). Przez skórę tracimy około 80 % ciepła przez płuca — 20 %. Utrata ciepła odbywa się przez promieniowanie i przenoszenie w warstwach otaczającego powietrza, jak również i przez parowanie wilgoci z powierzchni ciała. Że parowanie oziębia — możemy uprzytomnić sobie najlepiej, gdy wlejemy na rękę eteru (jednego z najszybciej parujących płynów), który przez szybkie parowanie natychmiast ochładza ciało. Stąd, gdy temperatura jest zbyt wysoka (podczas upałów) organizm musi utracić nadmiar ciepła przez parowanie wilgoci z potu.

Najlepszą, to jest t. zw. optimalną temperaturą powietrza otaczającego skórę jest 15—18° C. i należy w tych granicach utrzymywać temperaturę w mieszkaniu.

Gdy jest zbyt chłodno, instynktownie ruszamy się, aby wywołać szybszą przemianę energji — zwiększenie bowiem dopływu tlenu daje szybsze spalanie i więcej dzięki temu ciepła. W zbyt chłodnej temperaturze, podczas mrozów mięśnie się kurczą, skóra również (powodując t. zw. gęsią skórkę) i utrata ciepła ze zmniejszonej w ten sposób powierzchni ciała jest zredukowana do minimum.

Wilgotność.

Jaki wpływ ma zmiana zawartości wilgoci w powietrzu na organizm? Wiemy, że woda jest dobrym przewodnikiem ciepła. Gdy powietrze jest nasycone wilgocią i chłodne, jest nam bardzo chłodno, ponieważ ciepło szybko opuszcza ciało, pomimo, że skóra, reagując na niską temperaturę, zmniejszyła parowanie wilgoci. Z drugiej strony, gdy dzień jest gorący i powietrze przesycone wilgocią, parowanie wilgoci z potu jest mniej szybkie i jest nam goręcej niż w atmosferze suchej o temperaturze wyższej. A więc powietrze wilgotne wydaje się chłodniejsze w temperaturze 12° C., a cieplejsze w temperaturze 30° C., niż suche powietrze w tejże temperaturze. W każdym wypadku przy zwiększeniu *ruchu powietrza* wyda się nam ono chłodniejsze, ponieważ przewiew stale zmienia warstwę powietrza otaczającego skórę i zwiększa utratę ciepła przez parowanie i przenoszenie.

Zapach.

Nieprzyjemne zapachy stanowią jeden z czynników, wpływających na obniżenie się wartości powietrza, choćby zawierało ono dużo tlenu i mało dwutlenku węgla.

Kurz jest również niepożądaną składową częścią powietrza. Deszcz zmywa kurz i oczyszcza powietrze. Dlatego też należy odkurzać meble wilgotną ściereczką, aby całkowicie kurz zbierać, a nie rozpraszać. Pół ściereczki z miękkiego materjału (barchan, flanela) umoczyć w wodzie, wyżąć starannie, zwinąć i zostawić na jakiś czas, aby cała przeszła wilgocią, a nie była mokra. Po starciu kurzu, ściereczkę wyprać i przesuszyć do następnego użycia. Zamiatając również można uniknąć podnoszenia kurzu przez wycieranie częste szczotki wilgotną ścierką lub wycieranie przed zamiataniem podłogi przygotowaną w powyższy sposób ścierką. Nigdy nie należy odrywać szczotki od podłogi i nie posuwać kurzu na większej przestrzeni, zbierając go partjami na śmietniczkę.

Sposób ten okazał się praktyczny nawet przy bardzo mało wykwalifikowanej służbie.

Poniżej podaję tabliczkę, przedstawiającą zestawienie zawrtości kurzu w powietrzu w różnych warunkach.

	na 1 m³
Mieszkanie nieracjonalnie sprzątane około	10,5 mg
Mieszkanie racjonalnie sprzątane, jak wyżej, odkurzacz zamiast ręczn. trzepania	1,4 „
Ulice Paryża przed deszczem	23,0 „
Ulice Paryża po deszczu	6,0 „
Wieś przed deszczem	5,0 „
Wieś po deszczu	0,25 „
Kopalnie	15,00 „
Młyn	47,50 „

Na wsi, w mieszkaniach, gdzie nie można wprowadzić odkurzacza elektrycznego, należy czyścić na dworze dywany i ciężkie firanki, gdyż wchłaniają one moc kurzu. Drzwi, boizerje, meble

o prostych linjach niezmiernie ułatwiają utrzymanie świeżego, czystego powietrza w domu.

Zadaniem wentylacji jest doprowadzenie świeżego, czystego powietrza, wolnego od bakteryj i kurzu we właściwej temperaturze i o odpowiedniej wilgotności.

Choć racjonalne przewietrzanie wymaga dostarczenia powietrza w odpowiedniej ilości i jakości do danych warunków, musimy pamiętać, że zmiana warstwy powietrza nas otaczająca jest bardziej doniosła, niż rozmiary danego pomieszczenia.

Zmiana powietrza na godzinę powinna być: pokoje mieszkalne 1-krotna, biura 2-krotna, szkoły 2 i pół krotna.

Przeciętnie 20 m^3 powietrza i 5,75 m^2 powierzchni, stanowi odpowiednią normę dla człowieka w pokoju do pracy.

48 m^3 (powietrza) — 136 m^2 powierzchni dla dorosłego człowieka w sypialni.

Norma powietrza na osobę:

Pokój szkolny dla małych dzieci	10 m^3
Pokój szkolny dla starszych dzieci	15 „
Pokój szkolny dla dorosłych	20 „
Duże sale zebraniowe	30 „
Szpital dla dzieci	35 „
Teatr	40 „
Fabryki	60 „
Szpitale dla dorosłych	75 „

Przez odpowiednie przewietrzanie regulujemy również ciepłotę powietrza, która powinna w domach mieszkalnych wynosić około 14°—16° C. Najlepiej regulować przez podniesienie oberluftów, które nieocenione usługi oddają przy odświeżaniu powietrza w pokoju bez zbyt szybkiej zmiany temperatury. Przy piecach węglowych należy przed napaleniem dobrze pokój przewietrzyć, aby dostarczyć maximum tlenu do spalania. Centralne ogrzewanie wysusza bardziej powietrze, niż ogrzewanie piecami węglowemi. Dlatego to na radjatorach (grzajnikach) należy stawiać blaszane, płaskie naczynia z wodą; im niższa temperatura powietrza, tem mniej ono jest zdolne do utrzymania wilgoci.

W pokojach mieszkalnych i biurach wilgotność może być podniesiona przez rośliny. Jest zupełnie zrozumiałem, że przy zwiększonej wligotności wydaje się nam cieplej (podczas upału 25° C. i parnego dnia jest znacznie goręcej, niż podczas upału o 25° C. o powietrzu suchem).

Stąd też starania około utrzymania pewnej wilgotności w mieszkaniu, zaoszczędza nam opału.

Światło.

Dobre światło jest wskazane z wielu względów: bezpośrednie światło słońca jest dezynfektykiem, powinno mieć dostęp do każdego zakątka domu mieszkalnego, zabezpieczyć należy jedynie twarz od jego bezpośredniego wpływu. Również i sztuczne światło nie może być rzucone wprost w oczy.

Idealne oświetlenie polega na wystarczającem i stałem dostarczaniu światła w miejscu pracy. Siła światła powinna być uzależniona od niego, t. j. ciemne przedmioty wymagają więcej naświetlenia, niż jaśniejsze.

Światło do pracy powinno być z lewej strony, czy to przy biurku, maszynie, nawet w kuchni. Kuchnia wymaga kilku lamp w poszczególnych punktach pracy.

GRUPA XI. WYKŁAD 5.

PRZETWÓRSTWO JARZYNOWE I OWOCOWE

Inż. chemji IRENA LASKOWSKA.

Uwagi ogólne o metodach przerobu. Kalafjory, szparagi.

Uwagi ogólne o metodach przerobu.

Przetwórstwo warzywne posługuje się ogólnie czterema sposobami utrwalenia surowca: *sterylizacją*, czyli gotowaniem, mającem na celu, usunięcie drobnoustrojów przez działanie podwyższonej temperatury, *fermentacją*, polegającą na wytworzeniu wewnątrz surowca na drodze biologicznej środka, działającego zabójczo na drobnoustroje (antyseptyka), *przechowywaniem w occie*, który jest silnym antyseptykiem, oraz *suszeniem*.

Z powyższych trzech sposobów konserwowania warzyw na pierwszem miejscu należy bezwzględnie postawić fermentację mlekową, zwaną popularnie kiszeniem. Kiszonki są to najtańsze i najzdrowsze przetwory. Cenne własności dietetycz-

ne surowca nie uległy zmianie, gdyż powstający w czasie fermentacji kwas mlekowy nie działa na witaminy, które też, pozostają nietknięte dzięki temu, że temperatura fermentacji nie przekracza temperatury pokojowej.

Jednakże należy pamiętać o tem, że kiszenie wymaga odpowiedniego lokalu: suchej, chłodnej piwnicy i ustawicznej o przetwór dbałości, jak o tem w swoim czasie pomówimy obszerniej. Z tych względów wiele pań, zwłaszcza miejskich gospodyń, musi z kiszenia zrezygnować.

Do kiszenia nadają się przedewszystkiem warzywa, zawierające stosunkowo dużo cukru (patrz tablica w wykł. II), a więc buraki, kapusta, ogórki i pomidory.

Na drugiem zaraz miejscu ze względu zarówno na taniość, jak własności dietetyczne przetworu należy postawić *suszenie*. Jednakże w gospodarstwie domowem jest to metoda kłopotliwa i zawodna: suszenie wymaga utrzymywania stale określonej temperatury oraz dość szybkiego usuwania powietrza, nasyconego wilgocią. Tylko racjonalnie zbudowane suszarnie przemysłowe mogą tym warunkom uczynić zadość, natomiast suszenie w piecyku, lub na blasze nie daje możności regulowania temperatury i ciągu.

Jako zarzut przeciwko *sterylizacji* wysuwa się kwestja zniszczenia witamin pod działaniem wysokiej temperatury. Pozatem jednak należy pamiętać, że jest to metoda tania i mało kłopotliwa. Kwestję słojów Wecka można rozwiązać pomyślnie w ten sam sposób, jak w przetwórstwie owocowem: stosować gotowanie w butelkach oraz pod pęcherzem, lub szklanym papierem, który jednakże niezawsze sterylizację wytrzymuje.

Sterylizację w słojach Wecka należy stosować tylko w wypadku warzyw drogich i trudnych do przechowywania, a więc szparagów i fasolki.

Sterylizacja warzyw w porównaniu ze sterylizacją owoców wymaga znacznie dłuższego czasu, dochodzi aż do 2 godzin, a to ze względu na niższą kwasowość warzyw. (Jak wiadomo, bakterje najbardziej z pośród drobnoustrojów odporne na działanie temperatury, nie lubią środowiska kwaśnego, żyją więc przedewszystkiem na owocach, nie na warzywach). Ponadto duży nacisk należy położyć na blanszowanie czyli obgotowywanie warzyw przed nałożeniem w słoje.

Marynowanie daje produkt trwały, dość jednak drogi i dla zdrowia szkodliwy ze względu na trujące własności kwasu octowego. Z tego względu metoda ta zasługuje na stosowanie w stopniu dość ograniczonym. Jej zaletą jest prostota i niezawodność.

Kalafjory.

Kalafjory należą do warzyw względnie łatwych do przechowywania i z tego względu nie jest wskazane stosować do nich którykolwiek ze sposobów wyżej wskazanych.

Ostrzegamy zwłaszcza przed sterylizowaniem kalafjorów: pomimo prawidłowo wykonanego zabiegu, kalafjory po pewnym czasie robią się brudnoszare z fjoletowym odcieniem. Skutecznie zapobiega tej zmianie barwy poddanie kalafjora przed sterylizacją działaniu dwutlenku siarki, ale zabieg to o tyle kłopotliwy, że należy go pozostawić specjalistom.

Przechowywanie kalafjorów.

Kalafjory, podobnie jak wszystkie warzywa i owoce, można przechowywać tylko w piwnicach chłodnych i suchych. Piwnica musi dawać gwarancję, że temperatura nie przekroczy 3 — 5°C, lecz także, że nie spadnie poniżej zera. Zamrożenie warzyw i owoców wywołuje uszkodzenie tkanek, a co zatem idzie przyczynia się wydatnie do ich zepsucia się. W razie silnych mrozów należy słomą opatrzyć drzwi i okna w piwnicy. Jeżeli w piwnicy przechodzą rury od centralnego ogrzewania, należy zrezygnować z przechowywania w niej owoców lub warzyw.

Kalafjory najlepiej jest przechowywać, zawieszając je w piwnicy na sznurku w dość dużej odległości jeden od drugiego: związujemy wówczas liście ponad kwiatem i wieszamy za kaczan na sznurku.

Większość z pozostałych warzyw, a więc buraki, kalarepę, marchew, pietruszkę i ziemniaki przechowujemy w piasku, układając je w rzędy główkami do góry. Naturalnie piasek musi być zupełnie suchy i przesiany; powinno się go zmieniać raz na rok.

Szparagi.

Wraz z ukazaniem się na targach szparagów, rozpoczyna się dla nas sezon przetwórczy — okres — nieraz wytężonej — lecz dla wszystkich chyba miłej pracy.

Wobec tego, że okres ten zbiega się często z okresem przygotowań do wyjazdu na lato, tembardziej palące staje się pytanie: czy wogóle szparagi warto konserwować, a jeżeli tak, to przy pomocy jakiej metody.

Na pierwsze z tych pytań można odpowiedzieć z całą stanowczością, że szparagi konserwować warto. Z kolei więc musimy się zastanowić nad tem, w jakiej postaci je przechować.

Jedyną metodą, którą w danym wypadku należy zastosować — jest metoda sterylizacji. Z tego względu raz jeszcze, wrócimy do niej.

W przetwórstwie owocowem omówiliśmy sterylizację w butelkach. Obecnie pozostaje nam omó-

wić właściwe słoje do sterylizacji. Popularnie słoje te nazywają się Weckami, choć oprócz firmy Weck wyrabiają słoje tegoż typu inne firmy, jak Zenith, Excelsior, Rex i t. p.

Jak wiadomo, punkt ciężkości w metodzie konserwowania produktu przez sterylizację leży nie w zabiciu drobnoustrojów, lecz w odcięciu dostępu, do wyjałowionego produktu nowym ich zastępom. Z chwilą bowiem, gdy ugotowane owoce, lub warzywa ostygną, stanowią ponownie doskonałą pożywkę dla drobnoustrojów, a wiemy przecież, że tych naszych wrogów wszędzie jest pełno.

Jeżeli więc chcemy produkt wyjałowiony przez gotowanie przechować, musimy w ten czy inny sposób zapobiec przedostaniu się doń drobnoustrojów z powietrza.

Najprostszym sposobem będzie tu zupełnie szczelne zamknięcie — tak szczelne, żeby powietrze nie znalazło ani jednej szczelinki, przez którą mogłaby się wcisnąć. Takie idealne zamknięcie osiągamy w słojach wyżej wymienionych.

W jakiż więc sposób osiągnięte zostaje to szczelne zamknięcie?

Szparagi — odpowiednio przygotowane — lub inne warzywa wkładamy do szklanego słoja, zalewamy osoloną wodą, pozostawiając $^1/_5$ objętości słoika nienapełnioną, zakładamy suchą gumkę i zamykamy przykrywką. Tak przygotowane słoje wstawiamy do specjalnego kotła, w którym znajduje się statyw z „łapami“: służą one do przyciśnięcia pokrywek. w kotle bowiem znajduje się woda w takiej ilości, że słoiki zostają w niej całkowicie zanurzone: ponad niemi znajduje się jeszcze warstwa wody wysokości 3 — 5 cm. Podpalamy pod kotłem; nagrzana woda zaczyna ogrzewać słoje; powietrze zawarte w słoju rozszerza się i wychodzi; widzimy pęcherzyki przebijające się poprzez warstwę wody w kotle. Jeżeli pęcherzyki powietrzne nie wydzielają się — źle się dzieje — widać słoik nie był w porządku. Stracony trud, bo ten słoik pozostanie otwartym. Lepiej go wyjąć i zawartość jego przełożyć do innego słoja.

Gdy upewnimy się, że pęcherzyki wydobywają się ze wszystkich słojów, zamykamy kocioł specjalną przykrywą, w której osadzony jest termometr. Notujemy chwilę, w której rtęć doszła do 100-ej podziałki: w tym momencie zaczął się proces sterylizacji. Po upływie odpowiedniego czasu, gasimy ogień i pozostawiamy słoje w spokoju, by wolno ostygły — w przeciwnym razie narażamy je na pęknięcie.

Gdy już wecki ostygły, wyjmujemy je z kotła i, podnosząc za przykrywkę sprawdzamy, czy zamknięcie jest szczelne. Zastanówmy się teraz, dzięki czemu zamknęły się one tak szczelnie, że przykrywka trzyma się słoja, jakby doń była przyklejona jakimś znakomitym klejem i nie sposób jej oderwać.

Mówiłyśmy już o tem, że w czasie ogrzewania powietrze zaczęło się rozszerzać i część jego wydostała isę ze słoja nazewnątrz. Z chwilą, gdy słój zaczął stygnąć, powietrze poczęło się kurczyć, lecz nowe jego ilości nie mogły przedostać się do wnętrza słoja, gdyż równocześnie z obniżeniem temperatury i zmniejszeniem objętości powietrza, zawartego w słoju, ciśnienie spadło poniżej normalnego: różnica ciśnienia zewnętrznego i wewnętrznego oddziałała na przykrywkę, przyciskając ją do brzegów słoika z siłą, wzrastającą w miarę obniżania temperatury.

W ten więc sposób wewnątrz słoja wytworzyliśmy zmniejszone ciśnienie, małą próżnię. Musimy jednak pamiętać o tem, że drobnoustroje niewiele sobie robią ze zmniejszonego ciśnienia, jeżeli więc w czasie gotowania nie zabiliśmy wszystkich, zaczną się rozwijać i wydzielać substancje, psujące nam przetwór.

Słoje do sterylizacji po za Weckami.

Wecki są bardzo pomysłowe i ogromnie wygodne w użyciu lecz, niestety, cały aparat wraz z kotłem, siatką, na której ustawiamy słoje, kompletem itd. itd. drogo kosztuje i co gorsze przyprawia nas o duży jednorazowy wydatek. Jednakże nie jest tak źle jakby się zdawało: możemy doskonale obejść się bez oryginalnego „Wecka“.

W handlu znajdują się słoje naszej krajowej produkcji, w których pokrywka zostaje przytrzymana przy pomocy sprężynki lub nakrętki. Statyw z łapami staje się tu zbędny. Możemy też obyć się bez kotła: wystarczy nam garnek byle dostatecznie wysoki: na jego dno włożymy siatkę drucianą, słomę lub trociny, by spód nie stykał się bezpośrednio ze ściankami naczynia.

Pozostaje rozstrzygnąć, które słoje lepsze: z nakrętką czy ze sprężynką? Otóż słoje z nakrętką są pewniejsze w użyciu, gdyż sprężynka, o ile zsunie się na bok słoja, zawodzi, jednakże słoje z nakrętką są mniej wygodne w otwieraniu: nakrętka często się zacina, a ponadto, stosując ją, nie można używać gumek z języczkiem, musimy więc, chcąc otworzyć słoik, podważyć przykrywkę zapomocą noża. Jest to dość kłopotliwe i nieraz prowadzi do zacięcia gumki, a czasem i ręki.

Przygotowanie szparagów do sterylizacji.

Do konserwowania nadają się następujące odmiany szparagów: Chwała Brunswiku, Olbrzym Brunświcki, wreszcie Arżantelka.

Podobnie, jak wszystkie warzywa, szparagi

muszą być uprzednio umyte, obrane i zblanszowane. W danym wypadku jest to zabieg o tyle kłopotliwy, że główka szparaga powinna być obgotowywana w ciągu zaledwie 1 minuty, natomiast koniec łodygi — w ciągu kilku minut.

Z tego względu szparagi, obcięte odpowiednio do wysokości słoja, ustawiamy pionowo (możemy je związać sznurkiem) w rondlu, do którego nalewamy wrzącej wody do wysokości 3 cm. Na drugiej fajerce ustawiamy imbryk z gotującą się wodą, z którego po upływie 3 minut dolewamy wody tak, by łodygi szparagów zanurzyły się na wysokość ogółem 7 cm. Po upływie dalszych 2 minut znów dolewamy wrzącej wody i tak wciąż postępujemy, aż do chwili, w której szparagi zostaną zanurzone całkowicie. Wówczas gotujemy minutę i wrzucamy je do zimnej wody.

Po ostygnięciu układamy szparagi w słojach, zalewamy osoloną wodą i sterylizujemy w ciągu 1-go dnia — 1 i pół godz., a w ciągu następnego dnia jeszcze pół godziny.

Konserwy dobrze zrobione można przechowywać latami, jednakże co parę tygodni należy sprawdzić, czy są w dobrym stanie: oglądamy, czy nie zmętniały lub nie podpłynęły do góry i czy słoik daje się unieść za pokrywkę.

Niejednokrotnie konserwy nie udają się nie z przyczyny nieprawidłowej przy nich pracy, lecz z powodu niewłaściwego nawożenia gruntu, na których hodowano warzywa.

GRUPA VII. WYKŁAD 4.

PRANIE

M. MĄCZEŃSKA

Każda z pań wie, jak się odbywa zwykłe pranie na balji. Namoczoną bieliznę spiera się, mydląc starannie brudniejsze miejsca, potem się ją gotuje, płócze, krochmali, farbkuje i wiesza, następnie wykończa, t. j. magluje i prasuje. O każdej z tych czynności chciałabym parę słów powiedzieć.

Obserwowałam nieraz praczkę, jak chwyciwszy jakąbądź sztukę bielizny i odwróciwszy głowę dla wygodnej rozmowy z kucharką, z zaciekłością godną lepszej sprawy tarła i tarła bieliznę bez końca.

O praniu maszynowem pisać będę w następnym wykładzie, ale o tem, na czem pranie polega, pisałam już w pierwszym z nich, niech więc Panie same wywnioskują, czy takie bezmyślne znęcanie się nad bielizną jest spowodowane konieczną potrzebą?

Wiele osób zwracało się do mnie z zapytaniem, co myślę o gotowaniu bielizny. Wiem, że ściągnę gromy na moją głowę wszystkich praczek, a także i konsekwentniejszych pań, gdy powiem, że gotowanie szalenie bieliznę niszczy. Wiemy, że tkaniny można rozgotować na miazgę, jak to się dzieje przy wyrobie papieru, nic więc dziwnego, że bielizna często gotowana, a jeszcze z dodaniem bielidła lub sody osłabia się i drze nadzwyczaj szybko.

Mojem zdaniem, piorąc w „Marysi" lub kompresorem, gotowanie jest zupełnie zbyteczne, gdyż temperatura wody 70—80 stopni wystarcza aż nadto do rozpuszczenia brudu i tłuszczu. Gotowanie jest konieczne i stosować je należy ze względów higjenicznych po chorych zakaźnych, w szpitalach, ochronach, koszarach, hotelach, gdyż niektóre bakterje giną tylko przy bardzo wysokiej temperaturze.

Piorąc ręcznie, w prywatnym domu, wystarczy włożyć bieliznę do kotła z zimną wodą z Radjonem i trzymać na ogniu do zagotowania (nie dłużej), a już dosypywanie bielidła jest wprost zabójcze dla bielizny. Wogóle podziwiam nieraz panie, które ze zgrozą wspominają o chlorku, a ze stoickim spokojem pozwalają sypać bielidło wprost do kotła. Bielidło, jest to soda chemicznie pozbawiona wody, a więc skondensowane, zawiera prócz tego wapno i sole gryzące, działa szybko i skutecznie jak chlorek, a nie posiada jego zapachu i dlatego jest ogromnie lubiane i protegowane przez praczki. Nawet ścierki gotowane z bielidłem robią się wkrótce rzadkie, jak sito i drą się niezwykle szybko.

Radziłabym bielidło wykreślić zupełnie z użytku domowego, gdyż nawet do mycia mebli olejno malowanych, lub drzwi lakierowanych się nie nadaje, gdyż farbę zmywa a lakier matuje. Chlorek, chociaż równie jest szkodliwy, jednak z powodu swego zapachu, którym zdradza swą obecność, jest łatwiejszy do skontrolowania, a użyty umiejętnie i w małej ilości od czasu do czasu wybiela bieliznę nie niszcząc jej wcale.

Na całe pranie wystarczy paczka za 20 gr. Wygotowujemy ją w 2 litrach wody przez kwa-

drans, a poczekawszy aż się ustoi osad, cedzimy czysty płyn przez płótno do wanny z wodą, a wymięszawszy bardzo dokładnie, wkładamy wypraną bieliznę na noc. Jest to roztwór tak słaby, że nie ma żadnego zapachu ani smaku, a jednak przy bardzo pożółkłej bieliźnie trudno osiągnąć w inny sposób śnieżną jej białość. Przy płókaniu bielizny trzeba często wodę zmieniać i powtarzać tę czynność kilkakrotnie, inaczej mydło spłókane z wierzchu pozostaje wewnątrz tkanek i bielizna pozornie czysta nadzwyczaj szybko się brudzi. Praczki zwykle nie doceniają ważności płókania. Coprawda, zmienianie częste wody jest dość uciążliwe i zabiera dużo czasu. Bardzo użytecznym jest tu wąż gumowy, którym się doprowadza wodę z kranu do balji.

Bielizna wypłókana i wyżęta zwykle leży przez noc w wodzie a nazajutrz jest farbkowana i krochmalona. Wierzcie mi Panie, że bajkę o tem iż trzeba osobno farbkować a osobno krochmalić, ukuły same praczki dla przedłużenia procesu prania. Jeżeli krochmal dobrze zrobiony i przecedzony, a farbka w dobrym gatunku i dokładnie rozpuszczona, doskonale farbkuje się i krochmali równocześnie, a oszczędza to jednej całej czynności, w której wszystka bielizna przejść musi przez ręce i wyżymaczkę. Krochmal do bielizny robi się z mąki ryżowej, lub najlepszej pszennej, nigdy z kartoflanej, od której bielizna pęka.

Mąkę rozrobioną zimną wodą tak, żeby grudek nie było, na rzadką papkę, zalewa się po trochu gotującą wodą, mieszając ciągle, aż zrobi się przezroczystawy, gęsty płyn, taki jednak, żeby go można było cedzić przez sito do wody zimnej w balji. Leje się go tyle, żeby woda była biaława i śliska. W zimie trzeba więcej krochmalu, gdyż bielizna wisząc długo, traci sztywność, w lecie trzeba stosować krochmal dużo lżejszy. Ręczników kąpielowych, barchanów flaneli wcale się nie krochmali. Niektóre panie nie krochmalą również serwet, ręczników i chustek. Ja uważam jednak, że lekko przykrochmalona bielizna stołowa daleko dłużej zachowuje świeżość i ma ładny atłasowy połysk szczególniej, gdy do krochmalu doda się trochę boraksu rozpuszczonego w gorącej wodzie. Do farbkowania używać należy najlepszą farbkę, to jest ultramarynę, gdyż nie tworzy osadu i ma ładny kolor. Taką paczkę farbki wsypać można w mały flanelowy woreczek, a zawiązawszy go mocno, maczać w wodzie tak długo, aż będzie mocno niebieska. Ten woreczek z fabrką wyschnie i będzie służył do następnego prania. Kolorowej bielizny się nie farbkuje, należy ją więc najpierw ukrochmalić.

Przed powieszeniem należy każdą sztukę roztrzepać, aby tego nie robić na strychu, gdzie mogłaby się powalać. Frendzle od ręczników lub serwet, zebrawszy nad niemi materjał prawą ręką, należy uderzać tak długo o kant stołu, aż się każda nitka wyprostuje i oddzieli, uniknie się w ten sposób brzydkich zaschniętych strączków, które trudno na sucho rozskubać. Najlepiej mieć swoje sznury, choć kłopotliwe jest ich wieszanie i zdejmowanie, ale jest to gwarancja, że się uniknie niespodzianek w postaci brudnych lub kolorowych smug na czystej bieliźnie. Gdy zawieszanie własnych sznurów jest niemożliwe, trzeba się zaopatrzyć w klamerki drewniane, któremi się przytwierdza bieliznę do sznura w taki sposób, że bielizna wcale się sznura nie dotyka. Doskonałem urządzeniem są drewniane drążki równolegle umocowane. Łatwo je wytrzeć, a równoległe ich ułożenie ułatwia ogromnie wieszanie. Kosz z bielizną dobrze jest postawić na jakimś stołku lub wózku, aby się po każdą sztukę nie schylać.

Obrusy i prześcieradła powinno się wieszać przymarszczając, nigdy nie wyciągać równo, gdyż po wyschnięciu zrobi się grzbiet bardzo nieładnie wyglądający, na który ani maglowanie, ani prasowanie nie pomoże. Bieliznę trzeba zdejmować, kiedy jeszcze niezupełnie sucha, gdy jednak wyschnie za bardzo, trzeba ją przed maglowaniem skropić. Praczki mają obrzydliwy zwyczaj spryskiwać bieliznę ustami. Ze względów tak higjenicznych, jak estetycznych, zwyczaj ten nie powinien być tolerowany. Doskonale do tego użytku służy kropidełko wielkanocne. Zagranicą widziałam rodzaj butelek o szrokiej szyjce z sitkiem. Dobrzeby było, żeby i u nas tę nowość zaprowadzić.

Do maglowania powinno się składać bardzo starannie. Im porządniej złożona i powyciągana bielizna, tem prędzej i łatwiej się ją prasuje. Koronki układa się w palcach, brzegi ręczników i chustek wyprostowuje isę i wygładza, prześcieradła i obrusy wyciągać muszą dwie osoby naukos i wzdłuż, składając bardzo dokładnie brzeg z brzegiem. Prześcieradeł i ręczników kąpielowych lepiej jest nie maglować, gdyż tracą puszystość. Guziki, zawija się do środka. Bluzek i sukienek nie magluje się wcale, jak również serwetek haftowanych, gdyż deseń raz wyciśnięty nawet przy prasowaniu nie znika, należy je wyprasować na wilgotno z lewej strony.

Nie każda gospodyni może sobie pozwolić na magiel pokojowy, jednak ta, która ma możność i miejsce po temu, powinna się nań zdobyć, a oszczędzi sobie jednej udręki więcej, jaką jest posyłanie bielizny do magla. Zakład maglarski, to kuźnia niebywałych plotek i intryg, gdzie najlepszą służącą inne zbuntują, gdzie się odbywa „odmawianie“ sług i obmawianie państwa, gdzie praczka traci moc czasu, za który się przecież drogo płaci, rzekomo czekając na swoją kolej, a w porozumieniu z maglarką licząc niesłychane ceny, szczegól-

niej gdy się posyła bieliznę z koszem i gdy nie można jej obliczyć na wałki.

Do prasowania używamy różnych systemów żelazek. Na wsi węglowe i zwykłe z duszą, w mieście przeważnie gazowe, rzadziej elektryczne, które są najwygodniejsze, lecz ze względu na wysoką cenę prądu dość kosztowne w użyciu, a przytem łatwo się psują.

Deski najlepsze składane, bo mało miejsca zajmują, obite grubym wojłokiem, niebardzo szerokie; bardzo ciekawy model deski do prasowania ma „Koło studjów gospodarstwa" w swojej wzorowni na Kazimierzowskiej 60.

Przy prasowaniu uważać trzeba, aby każda sztuka ułożona była prosto i równo, prasować ją trzeba wzdłuż nitek, nigdy na ukos, bo się powyciąga i nie da się ładnie ułożyć. Hafty i monogramy wyciska się z lewej strony, zwilżywszy mokrym gałgankiem.

Powinno się mieć ustalony sposób składania bielizny i pilnie go przestrzegać. Nic brzydszego, jak w bieliźniarce stos bielizny złożonej, każda na inną szerokość i inną długość. Przy składaniu uważać także należy, aby monogram wypadł na środku lub w rogu, w żadnym razie nie może być złamany przez pół. Brzydko też wygląda bielizna za szeroko złożona, jest niewygodna do przechowania i bardziej się gniecie. Trzeba ustalić pewną normę, dostosowaną do wymiarów bieliźniarki i tej się już trzymać.

Bieliznę wykończoną kładzie się zawsze na spód, a bierze z wierzchu, żeby tych samych sztuk ciągle nie używać.

Muszę tu dodać słów kilka o praniu firanek. Jest to rzecz dosyć skomplikowana, to też nie można polegać na doświadczeniu praczki lub służącej. Przedewszystkiem należy pamiętać, że przepalone przez słońce włókna po pewnym czasie kruszeją i rozpadają się bez żadnej przyczyny zewnętrznej, a cóż dopiero przy trzepaniu lub praniu. Jednak pomimo to po zdjęciu firanek, pierwszą czynność stanowi ostrożne lecz dokładne wytrzepanie ich z kurzu. Następnie ułożywszy w wannie lub balji, zalewa się na noc zimną wodą z dodaniem kilku dekagramów boraksu dla jej zmiękczenia. Nazajutrz przepuszcza się ostrożnie przez wyżymaczkę, składając w kilkoro i zawsze brzegiem, który jest bardziej od słońca przepalony, ku środkowi. Doskonale pierze się następnie w „Marysi", lub „Kompresorem" w wodzie gorącej z proszkiem np. Rinso, lub płatkami mydlanemi; doskonale jest także mydło płynne Adamczewskiego, zawsze w takiej ilości, żeby piana była obfita i przeniknęła nawskroś praną sztukę. Jeśli się pierze na balji, trzeba też używać mydła w proszku lub płynnego, aby uniknąć wszelkiego tarcia, wygniatając delikatnie, a nie szarpiąc i wyciągając. Fastrygowanie firanek złożonych w kilkoro, tak bardzo polecane w niektórych przepisach, nie jest dobre, bo właśnie ta fastryga, choćby miękką bawełną zrobiona, rozdziera nadwątlone tkanki. Jeśli firanki są bardzo brudne, trzeba je wygotować włożywszy w zimny roztwór Radjonu, trzymać na ogniu tylko do zagotowania, nie dłużej. Płócze się potem tak długo, zmieniając wodę, aż będzie zupełnie czysta. Krochmalić firanek nie trzeba mocno, gdyż sztywne nie ładnie wyglądają. Koronkowe najlepiej krochmalić białą żelatyną, biorąc najwyżej cztery listki na firankę. Markizetowe i inne zwykłym krochmalem ryżowym, zawsze bardzo lekkim. Przy białych do krochmalu można odrazu dodać farbki, do kremowych kupuje się specjalny proszek, do szarych np. siatkowych dodaje się dobrze przecedzonej czarnej kawy.

GRUPA XI. WYKŁAD 5.

KUCHNIA CODZIENNA

PANI ELŻBIETA.

Zupy jarzynowe, rybne, grzybowe, mleczne, mączne i owocowe.

Wszelkie zupy z młodych świeżych jarzyn, które wyliczyłam w uprzednim wykładzie, robią się w sposób następujący:

Połowę jarzyn (łebki od szparagów, kwiatki z kalafjorów, najdrobniejszy groszek i t. p. przechowujemy), drugą rozgotowujemy w maśle, przecieramy przez durszlak lub sito, zlewamy napowrót do rondla, dodajemy zarezerwowane lepsze części i gotujemy wolno aż te zmiękną. Zaprawiamy łyżką mąki, o ile zupa na smaku jarzynowym, dodajemy łyżkę masła, zagotowujemy raz. W wazie rozbijamy dwa żółtka (na półtora litra zupy), z pół szklanką dobrego mleka, lub śmietanki, zupę wlewamy częściowo, mocno rozbijając, aby się żółtka nie zwarzyły. Zupełnie tak samo robimy zupy przecierane (purée) z drobiu i ze zwierzyny. Przepu-

szczone parę razy przez maszynkę kawałki zwierzyny, lub dróbka zagotowujemy raz w smaku mięsnym lub jarzynowym (najlepiej w tym celu użyć kości z tegoż drobiu lub zwierzyny), zaprawiamy mąką, ewentualnie masłem, żółtkami, mlekiem, śmietanką, lub śmietaną.

Grochówkę, fasolkę i zupę z soczewicy robimy zwykle na smaku z wędliny. Kości, obrzynki, skórki, gotujemy z włoszczyzną oddzielnie, jarzynę oddzielnie, nie soląc jej, natomiast dodając na koniec noża sody, żeby się prędzej rozgotowała. Po przetarciu przez sito, lub durszlak, zaprawiamy mąką. Masło, żółtka i śmietanka nie są do nich potrzebne. Zupy z roślin strączkowych same z siebie są tak pożywne, że żadnych tego rodzaju dodatków nie potrzebują.

Specjalnie słów kilka poświęcę tutaj gotowaniu rosołu jarzynowego, który jednocześnie służy za podstawę do wszelkich zup jarskich. Bierzemy podwójną ilość włoszczyzny: marchwi, pietruszki, selera, pora, cebuli, gałązkę koperku świeżego, lub suszonego, dwa ziarnka pieprzu, tyleż ziela, ćwierć listka i jeden mały, młody grzybek. Włoska kapusta dużo mu dodaje smaku. Przed podaniem krajemy ładnie jarzynki, jeśli chcemy dodać kartofli, należy je odgotować oddzielnie, aby nie zmąciły rosołu. Do wazy wkładamy dwa deka najlepszego masła. Tak ugotowany rosół jest równie smaczny jak mięszany, a może być używany przez tych, którym użycie mięsa lekarze wzbraniają.

Co do zup rybnych, to o ile to ma być rosół czysty, co w Rosji nazywają „ucha“ to musimy użyć specjalnych gatunków ryby.

Najlepszy jest rosół z miętusa, lina, węgorza, okoni, jazgarzy; niezły ze szczupaka. Z karpia, leszcza, sandacza, karasków rosół jest mniej smaczny i nadaje się głównie na zupy zabielane.

Najprzód gotujemy smak z włoszczyzny z dużą ilością cebuli, i potrojoną ilością pieprzu, ziela i listka. Do wrzącego wkładamy rybę i gotujemy dalej wolno, aby się nie rozpadła. Jak tylko ości od mięsa odstają, ryba ma dosyć. Bardzo mocny rosół rybny podajemy czysty, jak buljon mięsny lub barszcz w filiżankach. Czystą zupę rybną podajemy z oddzielnie ugotowanemi i do wazy włożonemi kartoflami. Do rosołu z lina i węgorza najodpowiedniejsza jest dobrze rozklejona kasza perłowa. Zupy zabielane śmietaną zwykle podprawiamy lekko mąką, czasem trochę masłem. Z drobnych rybek można też zrobić zupę (purée) przecieraną, postępując jak przy zupie z drobiu, lub ze zwierzyny. Ze względów oszczędnościowych, biorąc rybę do smażenia, lub duszenia, odcinamy jej głowę, która masę tłuszczu zabiera, i używamy jej na zupę. Jeśli mamy dużą sztukę i do smażenia zdejmujemy ją z ości, to można do zupy włożyć i te ości i ogon. Można też użyć na zupę wszelkie drobne, małowartościowe rybki. Zupa z nich będzie smaczna, a same rybki po starannem obraniu z ości użyć można na farsz, sałatkę lub przetrzeć przez sito i zrobić zupę przecieraną (purée).

Gotując zupę grzybową, wiele kucharek popełnia ten błąd, że bierze na nią zbyt dużo grzybów, co nietylko nie podnosi smaku, a przeciwnie psuje go. Na zwykły, czysty rosół grzybowy, należy liczyć jeden grzybek suszony, spory, lecz o białym spodzie, na osobę. Jeśli mamy robić jakieś uszki, paszteciki i t. p. musimy użyć więcej i starszych grzybów, lecz tylko część smaku z nich wlewamy do zupy, resztę używamy na sos. Pozatem czysty rosół grzybowy gotujemy zupełnie tak samo, jak rosół jarzynowy. Czysty rosół taki podajemy z kluskami, makaronem, kartoflami, uszkami itp., zawsze te dodatki gotując oddzielnie w małej ilości rosołu. Poza czystym rosołem grzybowym najbardziej rozpowszechnioną jest zupa zabielana śmietaną z kaszą perłową, z kartoflami, lub z obu tymi dodatkami.

Kaszę należy zawsze rozklejać oddzielnie z dodaniem masła. Stosuje się to do kaszy perłowej dodanej do wszelkiego rodzaju zup mięsnych i rybnych i do wszelkich krupniczków: owsianki, kaszki krakowskiej, jęczmiennej itp. Kasza ta doskonale ugotowana, rozklejona z dodaniem masła, rozbita mocno drewnianą łyżką, dopiero przed samem podaniem rozprowadza się mlekiem, rosołem, lub wodą, raz tylko zagotowuje i natychmiast podaje.

Kaszkę mannę i drobną krakowską (tak zwany maczek), należy po ugotowaniu przykryć pokrywą i postawić w cieple na dobre pół godziny. Dopiero wtedy ją rozprowadzamy do należytej gęstości. Jeśli jej nie dać czasu na rozpęcznienie, będzie mniej smaczna.

O ile dajemy na zupę kaszki na wodzie okraszone słoninką, to słoninkę drobno pokrajaną smażymy tak długo aż skwarki staną się chrupiące, wlewamy do krupniczku na chwilę przed podaniem i raz jeden tylko zagotowujemy. Wszelkie zaciereczki, kluski i kluseczki na wodzie, rosole czy mleku nie powinny stać długo, zasypujemy je, lub rzucamy na wodę na chwilę przed podaniem. Kluseczki kładzione gotuje się na czystem, lub rozprowadzonem wodą mleku; kluseczki krajane i zacierki zagotowujemy w niedużej ilości wody i dopiero wtedy wlewamy mleko, z którem zagotowujemy raz tylko.

Mało są u nas znane, a smaczne i bardzo zdrowe zupy jarzynowe na mleku, niektóre przecierane, jak zupa z dyni (bani), samej lub z ryżem, inne z włoszczyzny i jarzyn, jak kresowa „miszkulancja“, którą się zupełnie tak gotuje, jak na rosół jarzynowy, tylko z dużo większą ilością kapusty włoskiej i białej. Bierze się połowę potrzebnej ilości

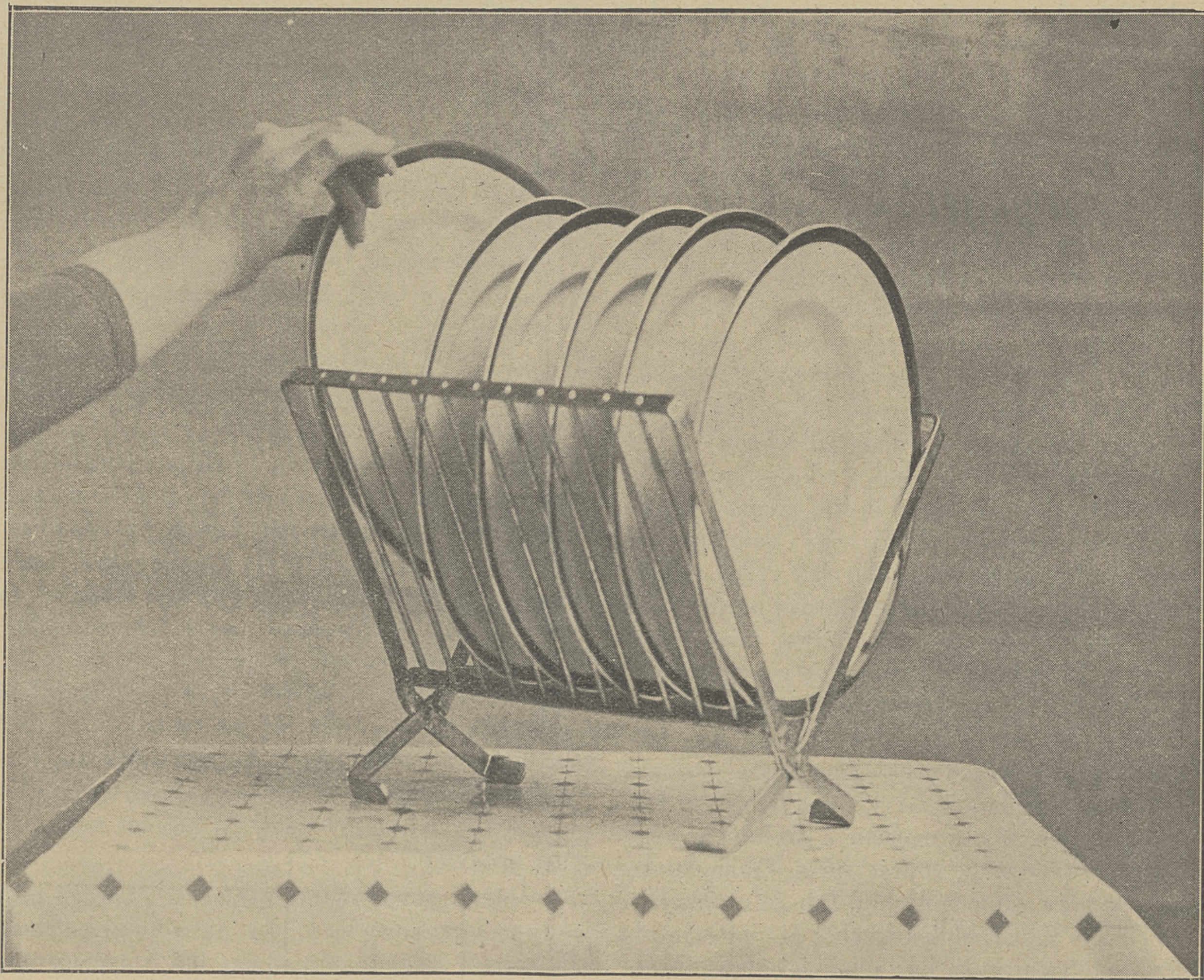
wody, a gdy jarzyny miękkie, dolewa się drugą połowę dobrego, niezbieranego mleka lub rzadkiej, słodkiej, śmietanki i raz zagotowuje.

Nakoniec przejdę do zup owocowych.

Już mówiłam o ich znaczeniu w kuchni codziennej, tej najskromniejszej, gdzie legumina jest uważana z konieczności za zbytek. Zupa owocowa, w której skład wchodzą świeże lub suszone owoce i cukier, samo przez się jest nadzwyczaj pożywna, jeśli ją zabielimy śmietaną i podamy do niej kluski kładzione lub krajane, może ona stanowić cały obiad, a przynajmniej podstawowe jego danie.

Zupy owocowe podajemy na gorąco i na zimno, zależnie od pory roku. Możemy je robić z owoców świeżych, suszonych i konserwowanych. Jeżeli robimy zupę z suszonych, to susz ten należy namoczyć w zimnej wodzie na całą dobę przed użyciem, ogromnie nam to skróci czas gotowania. Możemy przytem użyć jednego gatunku owoców: jabłek, gruszek, śliwek lub tych owoców zmięszanych. Pięć deka owocu suszonego starczy na osobę. Zupę z suszu robimy zwykle przecieraną, słodzimy ją do smaku i zaprawiamy łyżką mąki kartoflanej, lub pszennej (na 4 do 5 talerzy). Wyborna jest zupa z suszonych wisien, które nie wszędzie w handlu dostać można. Czarnych jagód suszonych na zupę używać nie radzę, jest to potrawa specjalna dla chorych na rozstrój żołądka, wyborna natomiast jest zupa z takich jagód konserwowanych w butelkach. Ze świeżych owoców: poziomek, truskawek, malin, porzeczek, agrestu, wisien, czereśni, mirabelek robimy zupy, gotując je krótko w całku i dalej zaprawiając jak suszone, większe owoce jak śliwki, jabłka, gruszki po ugotowaniu przecieramy.

O zupie rakowej, czerninie na dróbkach, chłodniku itp., będę mówiła przy kuchni wykwintnej, nie dlatego żeby były bardzo kosztowne, lecz że wykonanie ich jest bardziej skomplikowane.



Jeden z wielu typów „suszarki", o której pani Elżbieta wspominała w wykładzie trzecim „Kuchnia Codzienna" Nr. 8 Kursów Korespondencyjnych.

HODOWLA KWIATÓW DONICZKOWYCH

WANDA DOBRZAŃSKA.

Hodowla hiacyntów i tulipanów.

Hodowlę kwiatów doniczkowych zaczniemy od omówienia hodowli roślin cebulkowych, które nadają się specjalnie do pędzenia w pokojach mieszkalnych, a zakwitając w okresie kiedy kwiaty są dla wielu średnio uposażonych osób niedostępnym luksusem, stają się tem cenniejsze i milsze, jako jeden z najpiękniejszych motywów dekoracyjnych, wnętrza.

Z pośród roślin cebulkowych hodowanych w mieszkaniu na pierwsze miejsce wysuwają się hiacynty, zarówno dzięki swej subtelnej woni, jak pięknemu zabarwieniu i wspaniałym kiściom kwiatowym.

Hodowla hiacyntów, jeżeli uwzględnimy wszelkie warunki konieczne dla ich prawidłowej wegetacji, nie przedstawia trudności i naogół nie przynosi hodowcy zawodu, trzeba tylko umiejętnie wybrać cebule i otoczyć je staranną opieką.

Wybór cebulek i dobór odmian. Ważną rzeczą jest umiejętny wybór cebulek i dobór odmian nadających się do pędzenia. Cebula hiacyntowa powinna być duża (tylko dobrze rozrośnięte cebule gwarantują piękne kwitnienie), o gładkim, równym spodzie, twarda i zdrowa.

Jeżeli cebulki sprowadzamy w większej ilości i otrzymujemy je w opakowaniu, w którem przeleżały czas dłuższy musimy je natychmiast rozpakować i doskonale przesuszyć, rozkładając w suchem, przewiewnem, chłodnem miejscu, tak aby jedna drugiej nie dotykała.

Do pędzenia wybieramy odmiany specjalne, kierując się wskazówkami zawartemi w cennikach wydawanych przez pierwszorzędne firmy ogrodnicze. Pomiędzy temi odmianami spotykamy wczesne i późniejsze. Wczesne zakwitają około Bożego Narodzenia, wydają kiść kwiatową wonną, jednak nie tak bogatą, jak odmiany późniejsze. Najczęściej spotykanem zabarwieniem odmian wczesnych jest kolor różowy i biały.

Odmiany późniejsze kwitną w ciągu miesięcy: stycznia, lutego, marca, aż do początków kwietnia włącznie. Ostatnie hiacynty pojawiają się zwykle w okresie Świąt Wielkanocnych.

Najwcześniejsze odmiany wysadzamy w końcu września i początkach października; późniejsze w październiku, listopadzie, początkach grudnia. Hodowla i pielęgnacja hiacyntów, niezależnie od odmiany pozostaje niezmienną.

Sadzenie cebul. Do pierwszych zabiegów należy tutaj odpowiedni dobór doniczek, cebule hiacyntowe wysadzamy w doniczki o specjalnym kształcie i wielkości, znane pod nazwą „doniczek hiacyntowych".



Nr. 1.

Doniczka hiacyntowa.
Jedyny typ doniczki odpowiedni do pędzenia cebul hiacyntowych.

Na dno doniczki dajemy dren, pod postacią skorupki, przykrywamy ją warstwą gruboziarnistego piasku, poczem dajemy warstwę ziemi, przygotowując ją na podstawie mieszaniny ziemi inspektowej i piasku gruboziarnistego, biorąc $^1/_2$ ziemi i $^1/_2$ piasku. Ziemię lekko ugniatamy, posypujemy cienką warstwą piasku i układamy na tem podłożu cebulę hiacyntową, którą osypujemy ziemią, uciskając ją po wypełnieniu doniczki palcami $^1/_3$ cebuli musi wystawać ponad ziemię.

Po posadzeniu spryskujemy ziemię wodą i dołujemy doniczki w ogrodzie, albo w braku takowego, w piwnicy.

Dołując doniczki w ogrodzie wybieramy dół przystosowany wielkością do ilości doniczek, równamy dno i ustawiamy doniczki zaznaczając odmiany wcześniejsze i późniejsze. Głębokość dołu powinna być tak unormowana, aby warstwa ziemi wynosiła niemniej niż 30 cm. grubości.

Z nadejściem ostrych jesiennych przymrozków zabezpieczamy cebule przed wpływem zbyt niskiej dla nich temperatury. W tym celu przyrzucamy powierzchnię ziemi gałązkami iglastemi, co zabezpiecza cebulki kwiatowe przed myszami, poczem dajemy warstwę suchych liści, a w miarę ob-

niżania się temperatury układamy na liściach warstwę nawozu, który przeciwdziała zamarznięciu ziemi.

Dołując doniczki w piwnicy ustawiamy je jedna przy drugiej i przykrywamy na 15 — 20 cm. grubo, piaskiem. Tak uformowany kopiec zabezpieczamy również igliwiem, które, stanowi rodzaj szańca obronnego przed niebezpiecznemi szkodnikami, jakiemi są, dla cebul hiacyntowych, myszy.

Delikatne korzonki hiacyntowe nie znoszą kontaktu z ostremi ściankami doniczki. Dlatego też staramy się w miarę możności używać do pędzenia hiacyntów doniczek już używanych, a nie nowych. Jeżeli nie mamy pod ręką innych doniczek, jak nowe, przygotowujemy je odpowiednio przed posadzeniem cebuli, a mianowicie, moczymy kilka dni w wodzie, a po wyjęciu z niej szorujemy ostrym piaskiem, aby wyszlifować w ten sposób ścianki. Korzonki hiacynta, rozwijające się szybko i obficie, osnuwają bryłę ziemi, a napotykając ostrą ściankę doniczki kaleczą się o nią, gniją, co powoduje niejednokrotnie, niezrozumiałe dla hodowcy ubogie kwitnienie, lub niemoc wydania kiści kwiatowej.

W okresie, kiedy doniczki są na podstawie zadołowania odcięte od wpływu światła i powietrza, cebule ukorzeniają się. Do silnego, prawidłowego ukorzenienia, które ponosi odpowiedzialność za dalszy prawidłowy rozwój rośliny cebula potrzebuje conajmniej 8 tygodni. Po upływie tego czasu możemy już przystąpić do właściwego pędzenia.

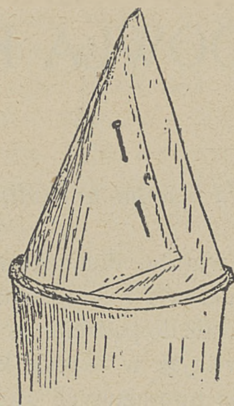
Chcąc wyjąć pierwszą partję doniczek i przenieść je do pokoju, wybieramy pogodny, ciepły dzień, aby odkrycie dołka nie spowodowało zniszczenia roślin.

Ostrożność ta staje się zbyteczną jeżeli hiacynty zadołowano w piwnicy, chyba że na dworze panuje silny mróz, a przez to samo i temperatura piwnicy spada poniżej zera.

Hiacynty po upływie wyżej wymienionego czasu powinny już wydać pędy o wysokości mniej więcej 10 cm., a nawet i nieco wyższe. Jeżeli zauważymy, że nie doszły one do wymaganej wysokości pozostawiamy jeszcze doniczki 1 — 2 tygodni pod przykryciem.

Przenosząc hiacynty do pokoju podlewamy ziemię i przyzwyczajamy je powoli do zmiany temperatury, trzymając kilka dni w umiarkowanej temperaturze. Jednakże od pierwszej chwili staramy się odciąć dopływ światła, które powoduje szybki i silny wzrost liści, osłabiając tem samem kiść kwiatową. Młode roślinki cieniujemy ustawiając na nich, do góry dnem, doniczki, lub kapturki ze sztywnego papieru.

Po kilku dniach przenosimy hiacynty do ogrzewanego pokoju i staramy się stworzyć im atmosferę sprzyjającą szybkiej wegetacji, a więc ciepłą i wilgotną. Ustawione w pobliżu pieca, polewane codziennie, rozwijają się prawidłowo, a gdy kiść kwiatowa wychyli się z pomiędzy liści i roślina nie mieści się już pod przykryciem nadchodzi chwila uwolnienia jej z pod przykrycia i ustawienia w pełnem świetle. Do podlewania używamy wody o temperaturze 30°C.



Nr. 2.

Doniczka nakryta papierowym kapturkiem. Kapturek robi się ze sztywnego papieru.

Teraz następuje okres szybkiego rozwoju. Liście nabierają pięknej żywej barwy, a pączki kwiatowe właściwego kolorytu, który nie zdążył się wykształcić pod przykryciem.

Hiacynty lubią wilgoć, to też nie żałujemy im wody, pamiętając o tem, że cierpią raczej od jej braku, niż od namiaru.

Gdy hiacynty okwitną, ścinamy pęd kwiatowy ponad cebulą zasuszamy stopniowo cebulę, zmniejszając ilość dostarczanej wody, aż do zupełnego zaniechania podlewania. Po pewnym czasie liście zżółkną i zwiędną, jest to oznaką, że soki przestały krążyć, a cebula przechodzi w stan spoczynku„ możemy zatem wyjąć ją z ziemi, przesuszyć i przechować w przewiewnem miejscu do października, kiedy nadchodzi czas wysadzania cebul w grunt. Cebula raz pędzona nie nadaje się do dalszej hodowli pokojowej, jednakże posadzona w odpowiedniej ziemi, w ogrodzie, pielęgnowana i zasilana podług prawideł hodowli gruntowej, zakwita pięknie i bogato. Kto nie posiada ogródka i nie może zużytkować cebul hiacyntowych, wyczerpanych pędzeniem, powinien gromadzić je i oddawać tym, którzy będą mogli zużytkować je właściwie.

Hodowla hiacyntów w wodzie. Poza wyżej omówionym systemem hodowlanym często prakty-



Nr. 3.

Prawidlowo rozwinięta kiść kwiatowa.

kowanem bywa jeszcze pędzenie hiacyntów nie w doniczkach wypełnionych ziemią, a flakonach, napełnionych wodą.

W handlu znajdują się specjalne flakony przystosowane kształtem i rozmiarem do wymagań i wielkości cebulek hiacyntowych (rys. nr. 4).

Cebulę kwiatową przeznaczoną do omawianej hodowli trzymamy w pokoju (bez ziemi), dopóki nie ukażą się na jej spodzie białawe wypukłości, które są zapowiedzią korzeni. Wówczas napełniamy wodą o temperaturze pokojowej flakon, normując ilość wody tak, aby dotykała zaledwie cebulki, cebulki cieniujemy zapomocą kapturków papierowych i ustawiamy flakony w chłodnem, ciemnem miejscu.



Nr. 4.

Flakon szklany do pędzenia hiacyntów w wodzie.

W okresie formowania korzeni woda łatwo się zaśmieca i zachodzi potrzeba zmienienia jej i wymycia flakonów. Do tej czynności przystępujemy bardzo ostrożnie, bacząc, aby nie naruszyć delikatnych korzonków, a chcąc ją wykonać prawidłowo musimy uciec się do pomocy osoby drugiej, która trzyma wyjętą z flakonu cebulę, podczas gdy myjemy szkło i zmieniamy w niem wodę. Układając ukorzenioną cebulę na flakonie wsuwamy korzenie do szkła bardzo ostrożnie, aby ich nie połamać. Przez cały okres wegetacyjny dopełniamy parującą, i wchłanianą przez korzenie wodę, utrzymując ją stale na jednej i tej samej wysokości.

Gdy liście i kiść kwiatowa wypełnią kapturek i z trudnością znajdują w nim pomieszczenie, usuwamy przykrycie i przenosimy flakon do pokoju ogrzewanego, ustawiając go w pełnem świetle.

Zanim przejdę do wymienienia odmian odpowiednich do pędzenia muszę zwrócić uwagę na fakt, że wszelkie zasilanie ziemi używanej do doniczkowej hodowli roślin cebulkowych, zarówno świeżemi nawozami bydlęcemi, jak i nawozami pomocniczemi (sztucznemi) jest nietylko niewskazane, ale wprost zgubne.

Tulipany. Pokojowa hodowla tulipanów jest znacznie mniej rozpowszechniona, niż hodowla hiacyntów, aczkolwiek rzadko kiedy, przy zachowaniu niezbędnych wskazań, zawodzi.

Do pędzenia tulipanów używamy doniczek niższych, a szerszych, niż doniczki hiacyntowe. Wysadzamy po kilka, nawet kilkanaście cebulek (przy drobnych odmianach), do jednej doniczki, normując jej wielkość podług ilości wysadzanych cebul. Cebulki sadzimy ściśło, dając niewielkie odstępy pomiędzy niemi.

Cebulki sadzimy, tak, jak cebulki hiacyntowe, ale nieco wcześniej, bo już we wrześniu i październiku. Dołujemy, jak hiacynty i rozpoczynamy pędzenie dopiero z chwilą, gdy pędy dojdą do 10 — 15 cm. wysokości. W okresie przejściowym, kiedy oswajamy roślinki ze zmianą temperatury trzymamy je, tak jak hiacynty w chłodnem i ciemnem miejscu, polewając umiarkowanie. Po upływie mniej więcej 7 dni, przenosimy do ogrzewanego pokoju i ustawiamy odrazu na parapetach okiennych w pełnem świetle. Tulipanów nie należy przykrywać doniczkami, ani kapturkami z papieru, rozwijają się prawidłowo jedynie, gdy im zapewnimy dopływ powietrza i światła. W okresie rozwoju wymagają dużo wody.

Aczkolwiek cebule hiacyntowe i tulipanowe, w okresie ukorzeniania nie wymagają wysokiego stopnia wilgoci, to jednak nie wolno zasuszyć cebuli. Dlatego też polewamy ziemię w doniczkach przed zadołowaniem, a w razie gdybyśmy nie mogły zadołować doniczek w ogrodzie, lub piwnicy, używamy po temu skrzyni, na dno której nasypać trzeba

warstwę wilgotnego piasku ustawić na nim doniczki i przykryć je piaskiem na 15 cm. wysoko. Skrzynię trzymać w chłodnem, jednak zabezpieczonem od mrozu, miejscu.

Odmiany hiacyntów odpowiednie do pędzenia.

Wczesne do pędzenia na grudzień:
L'innocence — kwiat biały.
Moreno — jasno-różowy.
Fürst — ciemno-niebieski.
Yellow-Hammer — złoto-żółty.
Queen of the Blues — jasno-niebieski wczesny.
Queen of the Pinks — różowy późny.
City of Haarlem — czysto żółty.

Tulipany.

Pojedyńcze:
La Reine Maxima — różowo-biały, wielkokwiatowy.
Proserpine — różowo-fioletowy.
Gelber Prinz — żółty.
Duc van Tholl — biały.
Couleur de Cardinal — czerwony.
Pełne:
Salvator Rosa — ciemno-różowy.
Murillo — jasno-różowy.
Couronne d'or — żółty.

ZADANIE Nr. 9.

Które z pośród roślin cebulkowych nadają się w pierwszym rzędzie do pędzenia w mieszkaniu.

Jakim warunkom powinna odpowiadać cebula hiacyntowa przeznaczona do pędzenia.

Jakie są przedwstępne i dalsze zabiegi hodowlane.

Jak postępujemy z okwitłemi cebulami i jak możemy je zużytkować.

Z powodu braku miejsca w Nr. 12 zadanie Nr. 8, jako zakończenie wykładu „Jak zbierać i przechowywać owoce" podajemy dopiero w bieżącym numerze:

ZADANIE Nr. 8.

1. Jaka jest najodpowiedniejsza pora zbioru owoców ziarnkowych o odmianach późnych jesiennych i zimowych.
2. Jakim warunkom powinna odpowiadać przechowalnia.
3. Sposób przygotowania przechowalni na przyjęcie owoców.
4. Na czem polegają starania jakiemi otaczamy owoce w ciągu zimy.
5. Jak poradzimy sobie nie posiadając odpowiedniej piwnicy, ani pokoju, w których możnaby przechować owoce.

Wydawca. TOW. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
ELŻBIETA KIEWNARSKA
Sekretarjat: WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.